

ドイツワインガイド「ヴィヌム」にて4星を獲得する実力

DM
初登場

日本市場限定ワイン

ベルンハルト・コッホの醸造責任者、坂田千枝さんの名を冠した



PINOT NOIR
CUVÉE CHIE
2022

CHARDONNAY
CUVÉE CHIE
2023

REGENT
PETIT CHIE
2023

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年7月時点のものです。

CUVÉE CHIE & PETIT CHIE

ベルンハルト コッホの醸造責任者を務める坂田千枝さん（右写真）の名を冠した特別なワインです。坂田さんに新樽比率や風味を調整した複数のサンプルを用意していただき、試飲を繰り返して、ついに「これだ！」と納得出来るキュヴェを瓶詰めしていただきました。ピノ ノワールに加え、今回はシャルドネで造る“キュヴェ チエ”の白、そして、レгентで仕込んだより親しみ易く、手に取り易い価格の“プティ チエ”が新たに入荷いたしました。



シャルドネ キュヴェ チエ トロッケン 2023

Chardonnay Cuvée Chie Trocken

複数の村の様々な区画のシャルドネから造られています。畑の標高は平均で 180mの東向きの斜面に位置しています。土壌は主に砂岩とレス（黄土）で構成されています。手摘みで収穫した葡萄は压榨後すぐにステンレスタンクに入れ、平均 19 度に温度コントロールしながら 12 日間発酵させます。熟成は主に 750L と 1200L の樽、一部ステンレスタンクで 7~8 ヶ月間熟成させます。白い花や柑橘系の果実のフレッシュで繊細なアロマがあります。軽やかで生き生きとした口当たり、洋梨やメロンを思わせるフレイバーの奥からかすかにナッツのような香ばしいニュアンスが感じられます。控え目な樽の要素が骨格を感じさせ、心地よく長い余韻へと続きます。フレッシュで非常にバランスの良いワインに仕上がっています。

【白・辛口】<Aic. 13.0%> 国/地域等：ドイツ/ファルツ

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：主に 750L と 1200L の樽、一部ステンレスタンクで 7~8 ヶ月

残留糖度：2. 9g/L 酸度：6. 2g/L

品番：KA-916/JAN：4935919199162/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



ピノ ノワール キュヴェ チエ トロッケン 2022

Pinot Noir Cuvée Chie Trocken

ハインフェルド、フレムリンゲン、ゴドラムシュタインの 3 つの村の畑の葡萄を使用しています。土壌は雑色砂岩と石灰岩です。垣根仕立てのコルドン、栽植密度は 5,000 本/ha、収量は 45hL/ha です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。100%除梗した葡萄はアルコール発酵前に 6 度で 4 日間の低温マセレーションを行います。その後、ステンレスタンクで平均 28 度に温度コントロールしながら発酵を行います。熟成はフレンチオーク樽（新樽 5%）で約 18 ヶ月行います。清澄も濾過もしません。スタンダードクラスの「フォン レス（KA-610）」と比べると、豊かな果実味に加えて複雑さ、樽からの心地よい風味が感じられます。

【赤・フルボディ】<Aic. 13.5%> 国/地域等：ドイツ/ファルツ

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：フレンチオーク樽で約 18 ヶ月

残留糖度：2. 3g/L 酸度：5. 6g/L

品番：KA-843/JAN：4935919198431/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



レгент プティ チエ 2023

Regent Petit Chie

複数の村の様々な区画の葡萄から造られています。畑の標高は平均で 180mの南東向きの斜面に位置しています。収穫した葡萄はステンレスタンクに入れ平均 25 度に温度コントロールしながら 14 日間発酵させます。熟成も同じステンレスタンクで行います。熟した野生のベリーや皮の黒い果実の豊かなアロマがあります。口に含むと軽やかでジューシー、ラズベリーを思わせる優しい甘みが見事に調和しています。フルーティでしなやか、非常に親しみやすく、飲み進みやすい味わいで、様々なシチュエーションで気軽に楽しんで頂きたい 1 本です。

【赤・フルボディ】<Aic. 12.5%> <スクリュューキャップ> 国/地域等：ドイツ/ファルツ

葡萄品種：レгент 100% 熟成：ステンレスタンク

残留糖度：9. 5g/L 酸度：5. 7g/L

品番：KA-917/JAN：4935919199179/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)